

7 Μαΐου 2015

Τυρόπιτα Μάνης



Υλικά για τη γέμιση

- 1 κιλό μυζήθρα ανάλατη ή ανθότυρο
- 1 κούπα φέτα τριμμένη
- 5 αυγά ελαφρά χτυπημένα
- 1/2 κούπα γάλα φρέσκο
- 3 κουταλιές ελαιόλαδο
- 1/4 κούπας αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1/3 κούπας ψιλοκομμένο δυόσμο(δεν έβαλα)
- 1/2 κούπα λάδι για το άλειμμα

Υλικά για το φύλλο

- 1/2 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 αυγά

4 κουταλιές ελαιόλαδο

1 κούπα γάλα

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε τα τυριά με τα αυγά, το λάδι, το αλεύρι, το γάλα και το δυόσμο. Βάζουμε το αλεύρι σε ένα μπωλ, ανοίγουμε μια λακκούβα και ρίχνουμε τα αυγά, το λάδι και το γάλα. Ζυμώνουμε μέχρι να σχηματιστεί μια ελαστική ζύμη που να μην κολλάει στα χέρια.

Σκεπάζουμε και την αφήνουμε να ξεκουραστεί 25 λεπτά. Χωρίζουμε την ζύμη σε 4 μπάλες και ανοίγουμε την καθεμία σε φύλλο, όχι πολύ λεπτό. Στρώνουμε το ένα φύλλο σε λαδωμένο ταψί 34-36 εκ., αλείφουμε με λάδι και καλύπτουμε με το δεύτερο φύλλο. Απλώνουμε πάνω τη γέμιση και καλύπτουμε με τα άλλα δύο φύλλα, λαδώνοντας και πάλι ενδιάμεσα. Χαράζουμε την πίτα σε κομμάτια και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς περίπου, για 45 λεπτά.

Tip: Επίσης ραντίστε την πίτα με λίγο κρύο νερό πριν την βάλετε στο φούρνο.

Πηγή: ikypros.com